Goro uten kjevling



Ingredienser

- ♥ 3 egg
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 180 g smør
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2,5 dl potetmel
- ♥ 2,5 dl hvetemel
- ♥ 0,5 ts kardemomme

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Smelt smøret og avkjøl det noe. Bland det smeltede smøret i eggedosisen.

Pisk kremfløten til krem og vend også kremen inn i røren.

Sikt i potetmel, hvetemel og kardemomme, og bland deigen forsiktig sammen. La deigen stå og svelle i romtemperatur i 30 minutter.

Varm opp gorojernet på middels styrke. Spray jernet med litt formfett og gjør dette mellom hver kake.

Legg en liten spiseskje deig i hvert kammer i gorojernet.

Stek goroene til de er gylne og gjennomstekte.

Løft de varme goroene ut av jernet og del dem straks fra hverandre med et pizzahjul eller en skarp kniv. Pass også på å renskjære kantene mens kakene er varme, så ser

kakene finere ut.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Tilsett gjerne 1 ss konjakk og/eller revet skall av en halv sitron i deigen for ekstra god smak på goroen.

♥ Det er helt vanlig at deigen til goroene flyter sammen inni jernet, så du må dele dem opp og renskjære kantene når de er ferdigstekte. Der er veldig viktig at du skjærer opp kakene mens de er helt varme. Det tar ikke lang tid før de avkjøles og da blir de så sprø at de lett går i stykker når du skjærer i dem. Jeg pleier å renskjære kakene rett etter at de kommer ut av jernet og gjør meg ferdig før jeg steker de neste kakene.

♥ De ferdigstekte kakene bør være helt kalde før de legges i en kakeboks. Da holder de seg sprø i flere uker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/goro-uten-kjevling